



新鮮な青果物を低コストで海外へ



りんご、なし、ぶどうなどの日本の果物は、色、味、香り、食感などが良いため、海外での人気が高くなっています。果物は、新鮮さを保つために飛行機で短時間に運ぶことが一般的ですが、輸送費が高く、一度に少量しか運ぶことができないので、果物の値段が高くなってしまふという問題があります。

◆人と果物のやさしい殺菌技術の開発

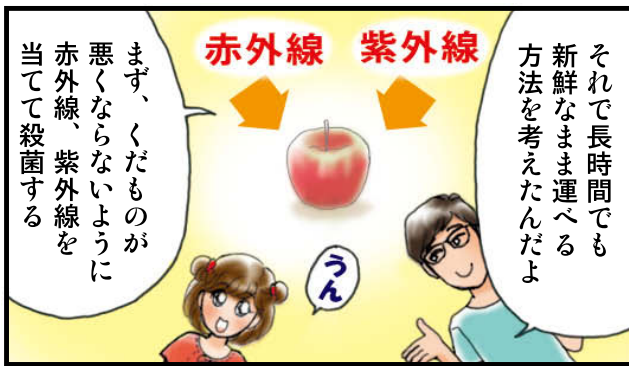
この対処法として、船が利用されますが、果物の表面に付いている微生物のせいで、長い輸送の間に品質が落ちるといふ欠点があります。この対策として、表面を薬で殺菌するのが一般的ですが、消費者によっては好まれないことがあります。このため、太陽光線にも含まれている赤外線



や紫外線を利用して、果物表面の微生物を殺菌する技術が開発され、短時間で大量に殺菌できるようになりました。

◆細かな霧で果物の鮮度やおいしさを守る

また、これまでの輸送方法では、コンテナ（船での輸



送に用いられる大きな箱）内の温度にムラができてしまい、新鮮さやおいしさを長期間にわたって保つことは困難でした。そこで、温度を下げたコンテナ内にとっても細かな霧を出すことにより、外気の温度が変化しても内部の温度や湿度を一定に保つことができる技術が開発され、果物の鮮度やおいしさを保ったまま、長時間輸送で

きるようになりました。

新たに開発された技術で果物の海外輸出に活用することで、新鮮でおいしい日本の果物が海外へ提供され、たくさんの人々に広く味わってもらうことが期待されています。